

Ecrit par le 18 décembre 2024

# Changement des jours de collecte des déchets pour 5 communes du Grand Avignon



L'entreprise **Nicollin** a repris le 1<sup>er</sup> novembre dernier la prestation de collecte des déchets dans six communes du **Grand Avignon**, pour les six prochaines années. Dès ce lundi 2 décembre, les jours de ramassages vont changer pour les communes de Vedène, Le Pontet, Sauveterre, Jonquerettes et Velleron.

Le ramassage des déchets à Jonquerettes, Le Pontet, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Sauveterre, Vedène et Velleron, est effectué par l'entreprise Nicollin qui a repris cette prestation suite à la défaillance de l'entreprise Eco-déchets. Cette dernière effectuait certaines collectes l'après-midi, mais le ramassage étant plus avantageux tôt dans la matinée pour éviter la circulation aux heures de pointe ou pour ne pas laisser les conteneurs remplis trop longtemps sur l'espace public, le programme de collecte va être réorganisé à partir de ce lundi 2 décembre pour certaines communes du Grand Avignon.

Ecrit par le 18 décembre 2024

Les communes de Jonquerettes, Le Pontet, Sauveterre, Vedène et Velleron sont concernés par ces changements. Le programme de ramassage pour la commune de Saint-Saturnin-lès-Avignon, lui, reste inchangé. Si les fréquences des tournées restent les mêmes, les jours de collecte, eux, vont être modifiés. Afin d'éviter les confusions, les habitants concernés ont reçu un flyer et un calendrier de collecte dans leur boîte aux lettres.

### Les changements à compter du 2 décembre

La collecte des ordures ménagères :

- Le **mardi matin** pour Jonquerettes.
- Le **vendredi matin** pour Velleron.
- Le **mercredi matin** pour le secteur 1 de Vedène, le **mardi matin** pour le secteur 2, et le **lundi matin** pour les secteurs 3, 4 et 5.
- Le **lundi matin** pour les secteurs 1, 2, 3 et 7 du Pontet, et le **mardi matin** pour les secteurs 4, 5 et 6.
- Le **mercredi matin** pour Sauveterre.

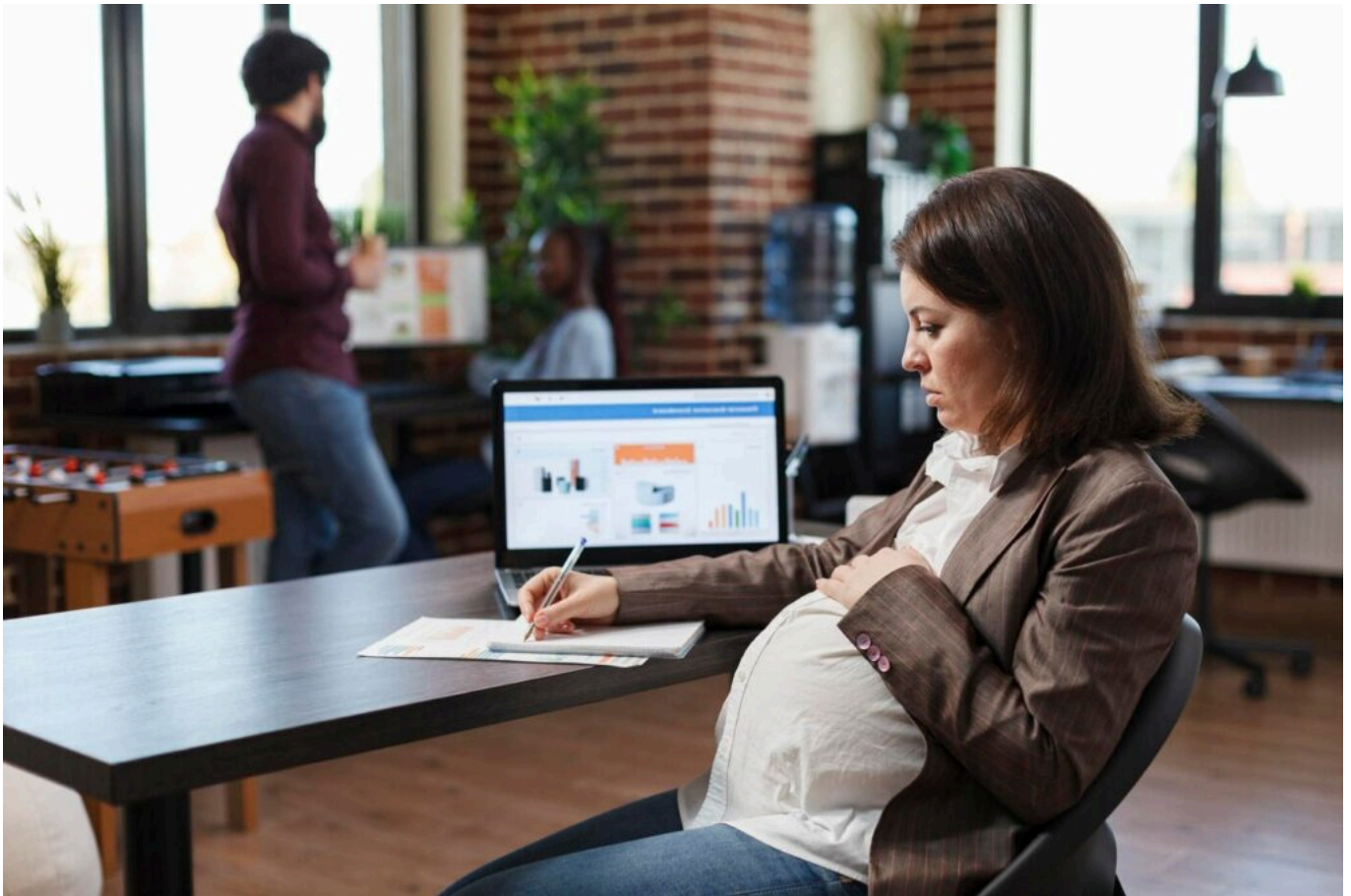
La collecte du tri :

- Le **mercredi matin** pour Jonquerettes.
- Le **vendredi matin** pour Velleron.
- Le **jeudi matin** pour Vedène.
- Le **mercredi matin** pour les secteurs 1, 2 et 3 du Pontet, et le **vendredi matin** pour les secteurs 4, 5, 6 et 7.
- Le **jeudi matin** pour Sauveterre.

---

## Parentalité en entreprise : Mininoo propose une solution clé en main

Écrit par le 18 décembre 2024



**Si la parentalité peut être une source de changement et donc de stress au sein d'une entreprise, elle peut également entraîner une nouvelle dynamique des équipes et même être une source de performance quand elle est bien accompagnée. C'est ce que propose [Mininoo](#), fondée par [Cécile Georges](#) à Sauveterre.**

Après avoir passé plusieurs années dans le domaine du recrutement, [Cécile Georges](#) a pu constater les difficultés que rencontraient les futures mères à vivre sereinement leur maternité dans le monde de l'entreprise. C'est pourquoi la Gardoise a décidé, en 2020, de fonder Mininoo, une société de l'économie sociale et solidaire qui accompagne les entreprises dans la parentalité. « L'idée était de créer le lien entre la personne qui souhaite une parentalité, qu'elle soit maman ou coparent, et le manager ou l'entreprise », explique Cécile.

Chaque année en France, près de 500 000 femmes conjuguent grossesse et vie professionnelle. Leur peur d'être remplacée est forte, tout comme la peur de ne pas être attendue de retour de congé maternité. « Ce qui ressortait majoritairement lors de la création de Mininoo, et ce qui ressort encore aujourd'hui, c'est que ces femmes se sont surinvesties pour une entreprise, mais elles n'ont pas eu la reconnaissance escomptée à leur retour », ajoute la fondatrice.



Ecrit par le 18 décembre 2024

## Une solution clé en main

Aujourd'hui, nombreuses sont les entreprises qui ne savent pas comment gérer l'annonce d'une grossesse et le futur départ en congé parental, notamment les petites structures. Elles font face à de nombreuses interrogations telles que : comment accueillir l'annonce d'une grossesse ? Comment la gérer ? Que dit la loi ? Qu'est-ce que l'entreprise propose ? Quels changements cela va-t-il engendrer ? Comment continuer d'accompagner les salariés au mieux ?

C'est là qu'intervient Mininoo, en proposant une solution clé en main pour l'entreprise avec un accompagnement qui peut être global, mais aussi sur-mesure pour la personne qui souhaite être accompagnée. Il peut s'agir de la future mère, du futur coparent, ou bien du manager.

## Trois formes d'accompagnement

Ainsi, pour accompagner au mieux chaque entreprise, Mininoo propose trois formules : Mininoo Maternité, Mininoo Coparent et Mininoo Manager. La première formule concerne la future mère et propose un accompagnement mensuel de 9 mois offert par l'entreprise dans laquelle elle travaille. Élaborée par une équipe d'experts qualifiés (coach, sage-femme, kinésithérapeute, ostéopathe, nutritionniste, psychanalyste), cette formule propose un suivi physique et digital du troisième mois de grossesse au deuxième mois postpartum, avec une box dans laquelle il y a un contenu de 24 pages avec des conseils santé, des conseils coaching, parentalité et carrière, et des produits qui sont adaptés au mois de la grossesse en cours, mais aussi avec un accès privilégié à des podcasts et des webinaires.

En France, 67% des coparents ont recours au congé parental, mais beaucoup craignent des répercussions professionnelles. La formule Mininoo Coparent leur donne accès à un coaching webinaire et trois ateliers coaching de codéveloppement sur divers sujets comme l'optimisation du temps avec l'arrivée d'un enfant, le traitement des croyances limitantes, ou encore le retour en entreprise, afin de trouver le bon équilibre entre vie privée et vie professionnelle.

La formule Mininoo Manager, quant à elle, comprend trois séances de coaching avant le congé du salarié ou de la salariée avec un premier rendez-vous entre le manager et la coach, un deuxième entre le futur parent et la coach et un troisième avec les trois. « Aujourd'hui, on a trois accompagnements, mais on voit que les entreprises nous sollicitent aussi pour élargir notre offre et pouvoir répondre à des demandes sur-mesure en particulier », explique Cécile Georges.

## Déjà plusieurs entreprises accompagnées

Depuis sa création en 2020, plusieurs entreprises ont décidé d'accorder leur confiance à Mininoo. Il y a notamment [Veolia Eau](#) en Provence pour laquelle Mininoo a réalisé des webinaires ainsi que deux ateliers : un sur le sommeil de l'enfant et un sur les écrans. « On espère pouvoir aller plus loin et accompagner Veolia Eau France, voire Veolia Groupe », s'enthousiasme Cécile. Le Service de Santé au Travail [AIST 84](#), lui aussi, fait confiance à Mininoo, et lui a demandé de travailler sur le sujet de la fausse couche pour accompagner au mieux celles qui vivent ce drame qui touche près de 200 000 femmes chaque année en France.

Ecrit par le 18 décembre 2024

« On a plusieurs structures qui nous ont fait confiance et qui, aujourd'hui, réenclenche un accompagnement dès qu'une nouvelle parentalité se présente. »

*Cécile Georges*

Mininoo accompagne aussi le groupe [BIC](#) avec les formules Mininoo Maternité et Mininoo Manager. « On fait partie des acteurs qui ont permis à BIC de gagner le trophée QVCT (Qualité de Vie et des Conditions de Travail) de la parentalité 360 », affirme Cécile avec fierté. Parmi les clients de l'entreprise Sauveterroise, on compte aussi [Motul](#), qui fait les huiles de moteur en région parisienne, ou encore le cabinet de Management de Transition [Cahra](#).

### **La parentalité : source de performance pour l'entreprise ?**

Alors que la parentalité peut souvent engendrer des questionnements et des incertitudes au sein de l'entreprise, elle peut surtout être vectrice de performance et de renouveau. « Quand on a une personne qui part en congé maternité, il va falloir qu'elle fasse une bonne passation, soit auprès des équipes, soit auprès de la personne qui va la remplacer, ajoute Cécile Georges. Et quoi qu'il arrive, il va y avoir une nécessité d'être davantage dans la communication et dans la transmission. C'est toute l'équipe qui va en sortir grandie et en cohésion. »

« La réorganisation au sein d'une entreprise est une véritable source de performance économique. »

*Cécile Georges*

Ainsi, certains collaborateurs pourront s'engager sur des sujets auxquels ils n'auraient pas pensé auparavant ou s'investir dans un projet auquel il n'aurait pas forcément pris parti s'il n'y avait pas eu cette parentalité qui impliquait une réorganisation. Au retour de congé parental, la personne va revenir dans l'entreprise avec un nouvel équilibre des temps de vie qui va permettre d'apporter du renouveau dans le milieu professionnel. « Il y a une forte dose hormonale sur les six premiers mois de vie de l'enfant, et il y a pas mal de cheminement qui se passe dans le corps d'une femme, donc elle a cette empathie nouvelle qui va lui permettre de visualiser les choses différemment et de proposer des solutions différentes pour l'équipe », développe Cécile. Ainsi, Mininoo permet non seulement aux entreprises de vivre sereinement la parentalité, mais aussi d'en tirer profit.

Écrit par le 18 décembre 2024



Cécile Georges, fondatrice de Mininoo. DR

## Grande collecte solidaire de jouets : 5 points de collecte en Vaucluse

Ecrit par le 18 décembre 2024



**Les éco-organismes [ecosystem](#) et [Ecomaison](#) organisent une grande collecte de jouets d'occasion sur tout le territoire français du samedi 16 novembre au lundi 9 décembre. Sur les 700 points de collecte, cinq seront placés en Vaucluse. Il y en aura également chez nos voisins gardois et bucco-rhodaniens.**

L'opération 'Laisse Parler ton Cœur', organisée chaque année depuis 15 ans à l'occasion de la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets qui a lieu du 16 au 24 novembre, permet de donner une seconde vie aux jouets. L'occasion pour les Français de vider leur placard, mais aussi de faire une bonne action à l'approche de Noël. Les précédentes éditions ont permis de collecter plus de 18 650 hottes soit l'équivalent de 292 tonnes de jeux et jouets.

Tous les jouets inutilisés sont acceptés, qu'ils soient électriques, électroniques, en bois, de construction, de société, ou en tissu. Cela peut également être des puzzles, des poupées, des déguisements, ou autre. Les dons seront confiés à 90 associations caritatives comme la Croix Rouge, Emmaüs, les Restos du Cœur, le Secours Catholique, le Secours Populaire et bien d'autres, qui vont les trier, compléter, tester, nettoyer et les remettre en état afin de les offrir à des familles modestes ou de les revendre à prix solidaires.



Ecrit par le 18 décembre 2024

## Les points de collecte en Vaucluse

En Vaucluse, cinq points de collecte permettront de déposer des jouets du samedi 16 au samedi 30 novembre :

- Déchetterie du Puit des Gavottes (Chemin Dorio, Cavaillon) de 9h à 12h et de 14h à 17h.
- Siège social de Luberon Monts de Vaucluse (315 Avenue Saint Baldou, Cavaillon) de 9h à 12h et de 14h à 17h
- Maison de la petite enfance (191 Allée Roch Pape, Cavaillon) de 9h à 12h et de 14h à 17h.
- Déchetterie de Lauris (Ancienne Route de Puget, Lauris) de 9h à 12h et de 14h à 17h.
- Déchetterie e Vaugines (RD45, La grande Garrigue, Vaugines) de 9h à 12h et de 14h à 17h.

## Les points de collecte dans les Bouches-du-Rhône et le Gard

Des points de collecte seront aussi installés dans les départements voisins, notamment dans les Bouches-du-Rhône du mardi 19 novembre au dimanche 8 décembre :

- Communauté de Communes Vallée des Baux - Alpilles (23 Avenue des Joncades Basses, Saint-Rémy-de-Provence).
- Médiathèque de Tarascon (26 Boulevard Gambetta, Tarascon).

Et dans le Gard :

- Déchèterie d'Aramon (Chemin des plaines, lieu dit Beauvallon, Aramon) du samedi 16 au dimanche 24 novembre.
- Sud Rhône Environnement (360 Avenue Pierre et Marie Curie, Beaucaire) du mardi 19 novembre au dimanche 8 décembre.
- Mairie de Domazan (2 avenue du miougraniers, Domazan) du samedi 16 au dimanche 24 novembre.
- Déchèterie des Angles (Chemin du Pigonelier, Les Angles) du samedi 16 au dimanche 24 novembre.
- Point info déchets (8 Rue Régale, Nîmes) du samedi 16 au dimanche 24 novembre (du lundi au samedi de 10h à 15h).
- Boutique Tango (13 Rue Régale, Nîmes) du samedi 16 au dimanche 24 novembre (du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 18h, et tous les samedis de 10h à 13h15).
- Carré de l'eau (9A Avenue de la Méditerranée, Nîmes) du samedi 16 au dimanche 24 novembre (les mardis, mercredis et vendredis de 9h à 18h, les jeudis de 9h à 12h, et les



Ecrit par le 18 décembre 2024

samedis de 9h30 à 13h.

- Paloma (250 Chemin de l'aérodrome, Nîmes) du samedi 16 au dimanche 24 novembre (du mardi au vendredi de 9h30 à 13h et de 13h30 à 18h30).
- Sitom Sud Gard (150 Rue Louis Landi, Nîmes) du samedi 16 au dimanche 24 novembre (du lundi au jeudi de 8h à 17h30 et le vendredi de 8h à 17h)
- TANGO - Dépôt (388 Avenue Robert Bompard, Nîmes) du samedi 16 au dimanche 24 novembre (du lundi au samedi de 7h à 20h).
- Némausa (120 Avenue de la Bouvine, Nîmes) du samedi 16 au dimanche 24 novembre (les lundis de 12h à 14h et de 17h à 21h et les mardis de 7h à 9h et de 12h à 14h et de 17h à 21h, les mercredis de 10h à 21h, les jeudis de 12h à 14h et de 17h à 21h, les vendredis de 12h à 14h et de 17h à 21h, les samedis de 9h à 13h et de 14h30 à 18h30, et les dimanches de 9h à 13h et de 14h30 à 18h30).
- Nîmes métropole Le Colisée (3 Rue du Colisée, entrée A, Nîmes) du samedi 16 au dimanche 24 novembre (du lundi au vendredi de 8h à 19h).
- Nîmes métropole Le Colisée (3 Rue du Colisée, entrée B, Nîmes) du samedi 16 au dimanche 24 novembre (du lundi au vendredi de 8h à 19h).
- Nîmes métropole Le Colisée (3 Rue du Colisée, entrée DCTDM, Nîmes) du samedi 16 au dimanche 24 novembre (du lundi au vendredi de 8h à 19h).
- Mairie de Pujaut (Rue de la mairie, Pujaut) du samedi 16 au dimanche 24 novembre.
- Sictomu (21 bis Avenue du Pont du Gard, Remoulins) du mardi 19 novembre au dimanche 8 décembre.
- Mairie de Rochefort du Gard (Impasse du lavoir, Rochefort-du-Gard), du samedi 16 au dimanche 24 novembre.
- Déchèterie de Roquemaure (Zone de l'Aspre, Roquemaure) du samedi 16 au dimanche 24 novembre.
- Siège SMICTOM Rhône Garrigues (160 chemin des sableyes, Villeneuve-lès-Avignon) du samedi 16 au dimanche 24 novembre.

Pour découvrir tous les points de collecte, [cliquez ici](#).

---

## La recette de thon rouge du chef Christophe

Écrit par le 18 décembre 2024

# Chiavola



**Christophe Chiavola** est le chef du restaurant **Le Prieuré**, à Villeneuve-lès-Avignon. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de thon rouge de Méditerranée avec bœuf Angus, carottes, brocoli, wasabi et gomasio.

Ingrédients pour 6 personnes :

- 500gr de cœur de filet thon rouge de Méditerranée
- 200gr de ventrèche fraîche de Méditerranée
- 300gr de chuck flap de bœuf Angus
- 2kg de carotte de sable bio
- Une demi-tête de brocoli de Provence
- 50 gr de gomasio
- 20gr de wasabi
- 100 gr d'huile végétal
- 100 gr d'huile de crustacé
- 50gr de jaunes d'œuf bio
- 70gr de gingembre

Ecrit par le 18 décembre 2024

- Piment d'Espelette
- Fleurs de sel
- Une cuillère à soupe de Miel
- 1 Citron vert bio
- 600gr d'huile de pépin de raisin
- 4 filets d'anchois fumé
- 5gr de vinaigre de framboise bio
- 100gr de framboises fraîches bio
- 300gr de coriandre

#### Pour le thon rouge :

Demander à son poissonnier le cœur de filet pour pouvoir avoir une chair pas nerveuse et optimiser à 100% le morceau de thon rouge.

Découper de fines tranches de 0,5 millimètre environ, les déposer sur une grille les huilées, râper le citron vert, fleur de sel et piment d'Espelette.

Laisser mariner et reposer au réfrigérateur.

#### Pour la ventrèche de thon rouge :

Retirer la peau puis couper des tranches fines, d'une épaisseur de 0,5 millimètres.

Puis faire comme avec le filet de thon, l'assaisonner et le mettre de côté au réfrigérateur.

#### Pour le chuck flap d'Angus :

Faire exactement la même chose qu'avec le thon rouge. Penser bien à retirer l'excédent de nerf sur le dessus.

#### Pour le jus de carotte :

Nettoyer les carottes à l'eau abondamment, puis les passer dans un extracteur à jus avec le gingembre.

Mettre deux cuillères à café de miel ainsi que le piment d'Espelette.

Faire réduire lentement sur un feu jusqu'à obtention d'un sirop, puis monter légèrement au beurre.

#### Pour la mayonnaise au wasabi :

Mélanger 50 g de jaune d'œuf, 2g de sel fin et 5g de wasabi, puis monter le tout avec 100gr d'huile végétale et 100gr d'huile de crustacés.

#### Pour l'huile de coriandre :

Nettoyer la botte et la disposer entièrement dans le thermomix avec l'huile d'olive à hauteur puis laisser chauffer l'huile 100°C pendant 5 min.

En parallèle, récupérer des glaçons et poser sur une plaque ou un bol en inox pour y verser l'huile après cuisson pour qu'elle puisse refroidir extrêmement vite. Filtrer l'huile puis la réserver au frigo.

#### Pour le brocoli :

À l'aide d'un couteau économe, couper des sommités que pour les sculpter et en faire un petit bouton.

Mettre à bouillir de l'eau fortement salée et puis à ébullition, les jeter dedans pendant 1m50s.

Une fois le tout égoutté, les mettre dans une glaçante pour qu'il puisse garder leurs couleurs vertes.

Écrit par le 18 décembre 2024

Les déposer dans un torchon pour retirer un maximum d'eau.

Pour le condiment framboise piment :

Mixer la framboise fraîche avec une cuillère à café de piment d'Espelette, cuillère à café de miel et du jus de citron vert.

La passer au tamis et une fois obtenue une texture pommadée, la réserver au réfrigérateur.

Pour les finitions et le montage à l'assiette :

Sortir le chuck flap de bœuf du frigo une demi-heure avant de servir. En parallèle, mettre une poêle sans matière à chauffer fortement, dès que la poêle fume, il faut ferrer très rapidement le chuck flap, que sur une face, histoire de lui apporter ce goût brûlé.

Déposer le chuck flap en premier dans l'assiette, le recouvrir avec la tranche de thon fraîchement sortie du frigo.

Déposer au centre de l'assiette le jus de carotte réduit et monter au beurre.

Déposer une cuillère à soupe de condiment à la framboise et piments.

Sortir la ventrèche de thon rouge et faire comme avec le chuck flap, la ferrer rapidement dans une poêle extrêmement chaude qui fume pour lui apporter ce côté brûlé.

Déposer dessus des petits morceaux d'anchois fumés, l'huile d'olive, fleur de sel, et piment d'Espelette.

Sortir les boutons de brocoli et tremper que le haut de la sommité dans la mayonnaise wasabi, puis le tremper aussi dans le gomasio au sésame noir.

Disposer selon sa convenance avec l'huile de coriandre.



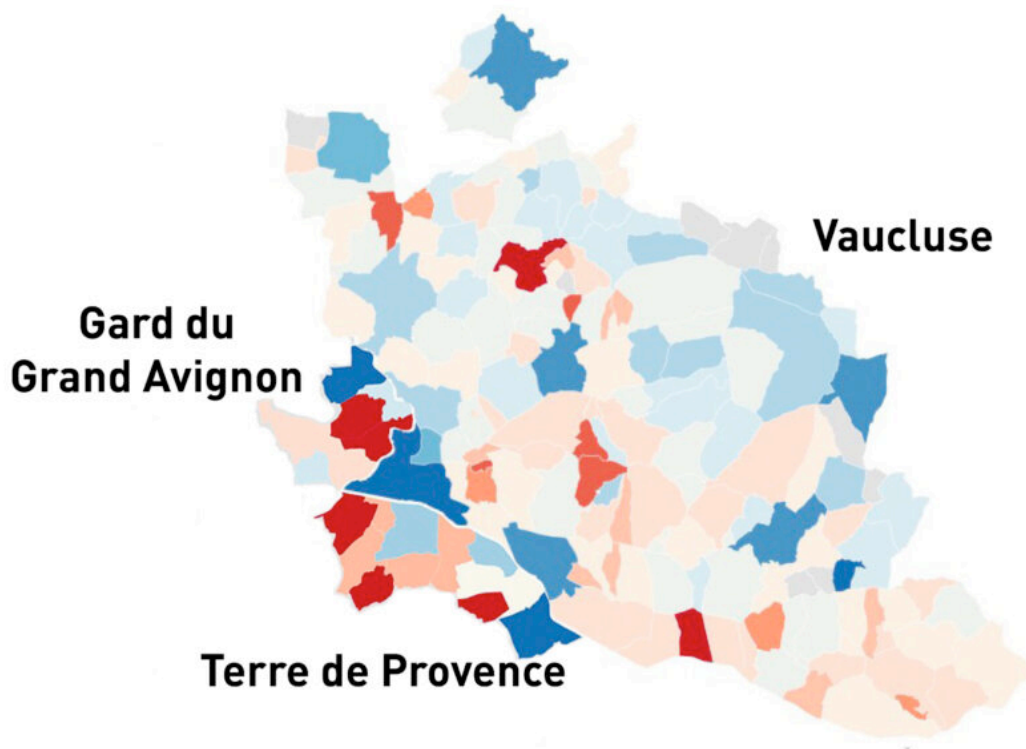
Ecrit par le 18 décembre 2024



DR

Ecrit par le 18 décembre 2024

# (DATA) Les riches de la zone d'emploi d'Avignon sont-ils résidents fiscaux dans le Vaucluse ?



Le département de Vaucluse est classé par l'Insee [le 5ème département \(métropolitain\) le plus pauvre de France](#) alors que [la zone d'emploi d'Avignon](#) déborde largement en dehors de ses frontières. L'occasion de vérifier la médiane du niveau de vie des ménages fiscaux de cette zone d'attractivité initiée par le chef-lieu du département de Vaucluse et particulièrement celles du canton de Villeneuve-les-Avignon juste de l'autre côté du Rhône et de celles de Terre de Provence Agglomération juste de l'autre côté de la Durance.

[\(cartes\) Avignon : une zone d'emploi de 285 797 habitants sans LEO](#)

DP

---

## Laudun devient le nouveau cru des Côtes du Rhône



Ecrit par le 18 décembre 2024



**L'ancien Côtes du Rhône villages Laudun a obtenu, au début du mois de septembre, la reconnaissance de l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO) en tant qu'appellation communale. Ainsi, l'appellation Laudun, nouveau cru des Côtes du Rhône, aura 2024 comme premier millésime.**

En 2013, les vignerons de Laudun ont déposé un dossier d'accession en Appellation Locale Laudun auprès de l'INAO. Jusqu'à présent, les vins de la commune étaient sous l'appellation des Côtes du Rhône villages. Après le vote favorable du comité national de l'INAO, l'appellation Laudun devient le 18<sup>e</sup> cru des Côtes du Rhône.

Cette reconnaissance témoigne de la dynamique qualitative et collective engagée ces dernières années par les vignerons de l'AOC Laudun, tant sur les rouges que sur les blancs. Les vins blancs représentent d'ailleurs 32% de la production totale, un véritable atout pour la nouvelle appellation au vu de l'appétence des consommateurs pour cette couleur.

Les vignerons et négociants du nouveau cru seront ravis de faire découvrir le fruit de leur travail au public dès le début de l'année prochaine, avec en premier événement le salon Wine Paris en février.

Les vins de Laudun en chiffres :



Ecrit par le 18 décembre 2024

- 68% de rouge, 32% de blanc
- 591 ha de production en 2023
- 22 390 hl de vin produit en 2023

## La recette de framboise et piment d'Espelette du chef Matthieu Hervé



**Matthieu Hervé** est le chef exécutif du bistro et du restaurant gastronomique du **Château de Montcaud**, situé à Sabran dans le Gard. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de dessert à la framboise et au piment d'Espelette.

### Tuile meringue :

- 200 g sucre
- 200 g blanc d'œuf
- 200 g sucre glace
- Poudre de framboise et vanille

Ecrit par le 18 décembre 2024

Monter les blancs avec le sucre en poudre puis incorporer le sucre glace et fouetter encore jusqu'à l'obtention d'un bec d'oiseau. Étaler finement sur du papier cuisson à la forme désirée avec un pochoir puis saupoudrer de poudre de framboise. Sécher 2h au four à 50°C.

Gel framboise :

- 400 g purée d framboise
- 5 g ultratex

Mixer la purée de framboise avec l'ultratex jusqu'à l'obtention d'une texture ferme.

Sorbet framboise piment d'Espelette :

- 500 g purée de framboise
- 1 jus de citron
- 100 g eau
- 75 g sucre
- 3 g stab
- 3 g piment d'Espelette poudre

Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre, le stab et le piment puis ajouter le jus de citron et la purée de framboise, mixer, turbiner en sorbetière.

Sablé croquant :

- 240 g beurre
- 4 g sel
- 180 g sucre glace
- 60 g d'amande brute
- 2 œufs
- 470 g farine

Sabler le beurre, le sel, le sucre avec la poudre d'amande et la farine puis ajouter l'œuf et mélanger jusqu'à homogénéisation. Étaler sur 2mm entre 2 feuilles de papier sulfurisé puis détailler à la forme souhaitée et cuire sur silpain à 170°C durant 10 minutes.

Sauce framboise :

- 500 g purée de framboise
- 60 g jus d'orange
- 4 g piment d'Espelette
- 100 g sucre

Porter tous les ingrédients à ébullition puis laisser refroidir et infuser au réfrigérateur une nuit.

Crèmeux framboise :

- 600 g purée de framboise
- 500 g œuf

Écrit par le 18 décembre 2024

- 175 g sucre
- 6 feuilles de gélatine
- 300 g beurre

Réhydrater la gélatine dans de l'eau froide puis égoutter. Réaliser le Crèmeux en portant la framboise, les œufs, le sucre à ébullition puis ajouter la gélatine et le beurre et mixer. Refroidir une nuit au réfrigérateur.

Montage :

Dans le centre de votre assiette, réaliser une couronne de framboises puis pocher un peu de crèmeux au centre, déposer votre sablé puis pocher à nouveaux du crèmeux sur ce dernier. Réaliser une petite couronne de framboises coupées en deux puis déposer une quenelle de sorbet framboise au centre, sur le crèmeux. Enfin déposer les pétales de meringue sur le sorbet puis verser un peu de sauce framboise sur le dessert.



©Arthur Ledoux



## Troisième édition du festival Émergences ce week-end à Aramon



Du vendredi 13 au dimanche 15 septembre, pour la 3<sup>e</sup> année consécutive, le [festival Émergences](#) nous propose un parcours au fil de l'Eau dans divers lieux du village d'Aramon.

La clé d'un succès

Nul n'est prophète en son pays ! Cette expression souvent galvaudée n'est pas applicable ici. [Sabine](#)



Ecrit par le 18 décembre 2024

[Châtel](#), enfant du pays, directement touchée par les inondations de 2002 à Aramon, a su dépasser son traumatisme personnel pour lancer pour la troisième fois son cri d'alerte et d'émerveillement. Elle a pu, par l'intermédiaire de l'association Émergences créée pour l'occasion, s'appuyer sur l'expertise et les compétences du réseau associatif local d'Aramon, travailler main dans la main avec les associations culturelles, sportives, patrimoniales (association GardOVelo, École de musique, etc) et permettre ainsi la création d'un festival pluridisciplinaire pérenne qui associe sciences et art, poésie et engagement, musique et activités de pleine nature, concerts gratuits et payants, pour adultes ou public jeune. Bref, un festival complet qui permet de sensibiliser tous les publics d'un territoire aux enjeux de l'Eau dans ses différentes dimensions : écologiques, symboliques, poétiques....

### **Un festival pluridisciplinaire pour alerter et émerveiller**

2 000 visiteurs en 2022, plus de 4 000 en 2023, l'édition 2024 s'annonce prometteuse avec toujours l'Eau bien sûr comme source d'inspiration. C'est ainsi qu'il y aura du jazz avec [Jean-Marie Machado](#), de la chanson française avec [Emma Daumas](#), des musiques du monde avec [Piers Faccini](#) et [Blick Bassy](#)... ainsi que des balades musicales en pleine nature, des spectacles à destination des ados et du tout jeune public, des débats matinaux, une installation de fontaines dans la ville par [Alain Leonesi](#), un parcours d'expositions de photographies et de peintures, un atelier réparation de vélo ainsi que des balades avec l'association Gard O Vélo, des stands informatifs, une librairie éphémère, des soirées after avec DJ Silent Disco, des foodtrucks. L'occasion également au fil des déambulations de découvrir le riche patrimoine du village d'Aramon et les berges du Rhône.

### **Un clin d'œil aux Jeux Olympiques de Paris 2024**

La journée du dimanche 15 septembre sera consacrée aux pratiques sportives aquatiques avec des installations et animations gratuites sur les berges du Rhône : démonstrations d'aviron, bateau, pêche... guinguette au bord de l'Eau, foodtrucks, concerts. L'occasion aussi lors d'un débat de faire un focus thématique sur l'Eau et le Sport pour questionner la nécessaire adaptation des pratiques sportives, et des équipements face à la raréfaction de la ressource et au changement climatique.

***Dimanche 15 septembre. De 10h à 16h au Relais Fluvial des Estères.***

### **L'eau en forme et en images**

Lors d'un parcours artistique en accès libre, des artistes vont nous faire partager leur vision. Ainsi le street-artiste avignonnais [Pablito Zago](#) nous présentera sa série 'L'arbre qui marche' (espace Michel Jarrié), le [collectif Patates](#) nous livre sa vision des rivages à travers des illustrations (petite halle), le photographe [Yannick Gouguenheim](#) nous offre une vision nouvelle des espèces aquatiques végétales et animales qui habitent les rivières avec 'Les Gardons' (salle Eugène Lacroix), [Laurent Costa](#) a capturé des photos de cristaux d'eau, peu importe la provenance de 'L'Or bleu' : eau du robinet, bouteille, mer, étang, rivière, source, minérale... (salle Eugène Lacroix). Avec 'H2O=W', la photographe [Florence Levillain](#) aborde la pénibilité du métier d'hydraulicien avec une plongée photographique dans les entrailles de la terre (salle des Cazers).

### **Le programme de ces 3 journées au fil de l'eau**

Écrit par le 18 décembre 2024

Toutes les entrées sont libres sauf les concerts du soir.

Vendredi 13 septembre :

**14h :** Ouverture du festival / vernissage expositions, animations, médiations (public, scolaires..)

**18h :** Concert-récital « De l'Eau seulement de l'Eau » Philippe Gastine Derrivière et Anne Gastine (piano). 11 à 15€. **Église St Pancrace.**

**21h :** Concert « La Saga des Vagues » Jean-Marie Machado (piano) et Keyvan Chemirani (percussion). 21 à 25€. **Cour du Château d'Aramon.**

**22h :** Soirée Silent Disco avec DJ et casques. **Salle Planet.**

Samedi 14 septembre :

**11h :** Balade musicale et commentée « Chemins Sonnants ». **Zone humide des Paluns.**

**14h30 :** Table ronde proposée par l'[EPTB Gardons](#). **Salle Planet.**

**15h :** Spectacle street danse « SOAF » [Cie Oxypu](#). **Au Skate Park.**

**16h :** Spectacle jeune public « Eau La Là ! » [Cie Amapola](#). **Salle Eugène Lacroix.**

**18h :** Concert Piers Faccini en solo acoustique. 21 à 25€. **Cour du Château.**

**21h :** Concert « Madiba, l'Eau » Blick Bassy. 21 à 25€. **Cour du Château.**

Dimanche 15 septembre :

**Dès 09h30 :** démonstration sportives aviron, voilier, pêche... **Relais Fluvial des Estères. Berges du Rhône.**

**10h30 :** Table ronde proposée par le [centre de l'Eau Unesco Icireward](#). **Salle Planet.**

**11h30 :** Apéro Concert Atelier Jazz. **École de Musique d'Aramon.**

**13h :** Guinguette, foodtrucks.

**16h :** Goûter Concert- « La Part de l'Orage ». **Relais Fluvial des Estères.**

**18h :** Concert de clôture Emma Daumas accompagné de Vincent Truel. **Cour du Château.**

## Les différents lieux

Salle Planet. Place Ledru Rollin. Aramon

Château d'Aramon. 34 Boulevard Gambetta. Aramon

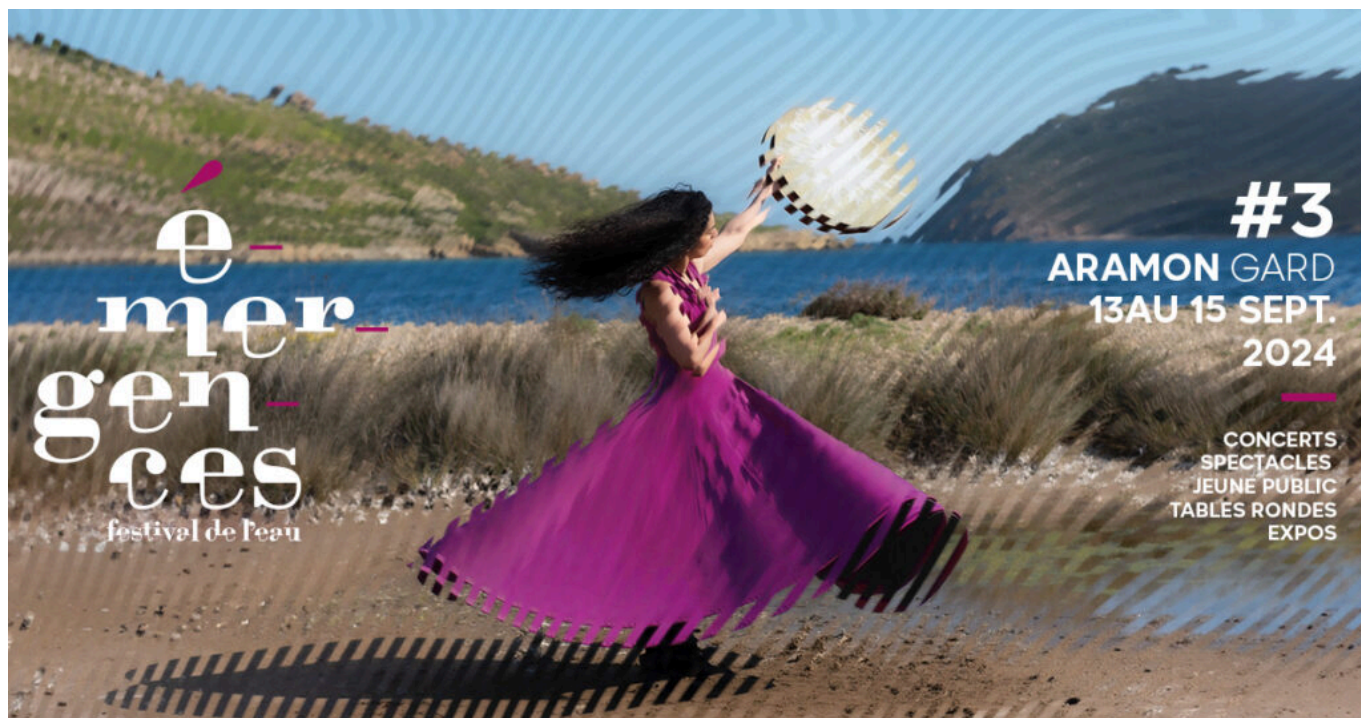
Église Saint Pancrace. 8 Place de l'Église. Aramon

Relais fluvial des Estères. Bord du Rhône au niveau de la D2

Pelouse salle Eugène Lacroix. Avenue Jean Moulin.

**Festival Émergences. Du 13 au 15 septembre. De 11 à 25€ pour les concerts payants. Pass Festival 60€. Aramon. 06 19 72 96 43 / [contact@emergencesfestival.fr](mailto:contact@emergencesfestival.fr)**

Écrit par le 18 décembre 2024



©Émergences Festival

## La recette de figue et persil du chef Christophe Chiavola



Ecrit par le 18 décembre 2024



**Christophe Chiavola** est le chef du restaurant **Le Prieuré**, à Villeneuve-lès-Avignon. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de figue et persil plat.

Ganache montée persil plat :

- Chocolat Blanc 1 000g
- Crème liquide 2 200g
- Gélatine 200bloom 10pc
- Ganache Montée 500g
- Persil Plat Ciselé 10g
- Gel Citron Persil Plat 30g

Gel Persil Plat :

- Eau 100g
- Jus Citron Vert 30g
- Sucre 10g
- Agar-Agar 3,5g
- Persil Plat 10g

Dans une casserole, mélanger et chauffer jusqu'à ébullition l'ensemble des premiers ingrédients et réserver au réfrigérateur minimum 1h. Mixer le gel avec le persil plat au blender jusqu'à l'obtention

Ecrit par le 18 décembre 2024

d'une texture lisse et réserver au réfrigérateur en pipette.

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Chauffer la crème liquide et y faire fondre la gélatine ramollie. Verser le tout dans le chocolat blanc fondu, mélanger, ajouter la crème liquide froide et mélanger de nouveau. Réserver au réfrigérateur 4h minimum. Monter la ganache et mélanger le persil plat ciselé ainsi que le gel citron / persil plat.

#### Compotée de Figue / Persil Plat :

- Figue Fraîche 400g
- Eau 100g
- Sucre 80g
- Pectine NH 10g
- Persil Plat Ciselé 8g

Dans un blinder, mixer l'ensemble des ingrédients. Verser dans une casserole et cuire jusqu'à ébullition.

#### Biscuit Mirliton :

- Œufs 360g
- Jaunes Œufs 90g
- Poudre Amande 337g
- Poudre à Crème 30g
- Sucre 390g

Au batteur, monter les œufs et les jaunes d'œufs avec le sucre ajouté petit à petit. Tamiser la poudre d'amande avec la poudre à crème et incorporer dans les œufs montés. Verser et étaler sucre une plaque 60×40 avec un cadre et cuire à 170°C pendant 15 minutes. Laisser refroidir et détailler des petits cubes.

#### Crumble :

- Farine 50g
- Sucre 50g
- Poudre Amande 50g
- Beurre 30g

Au batteur, mélanger l'ensemble des ingrédients à l'aide d'une feuille. Cuisson 170°C pendant 23 minutes.

#### Pâte sablée :

- Farine 1 000g
- Beurre 600g
- Sel 10g
- Sucre Glace 875g
- Jaune Œufs 220g
- Poudre Amande 125g

Dans une cuve de batteur à l'aide d'une feuille, faire beurrer le beurre avec le sucre glace, le sel et la

Ecrit par le 18 décembre 2024

poudre d'amande. Ajouter la farine et par la suite les jaunes d'œufs. Réserver au réfrigérateur une nuit. Le lendemain, étaler la pâte entre deux feuilles sulfurisées à 3 millimètres et réserver au congélateur. Détailler des disques de pâte sablée de 3 cm à l'aide d'un emporte-pièce et cuire au four à 170°C pendant 13 minutes.

#### Crème Glacée Feuille de Figue :

- Lait 273g
- Crème liquide 93g
- Poudre de Lait 0%MG 21g
- Glucose atomisé 19g
- Jaunes Œufs 16g
- Sucre 74g
- Stabilisateur à Glace 2g
- Feuille de Figue 4pc

Nettoyer les feuilles de figue. Dans une casserole, faites chauffer l'ensemble des ingrédients jusqu'à 85°C. Mettre en poche sous vide à chaud et laisser infuser minimum 2h au réfrigérateur. Chinoiser et mettre dans un bol à PacoJet. Laisser congeler et pacosser lorsque la crème glacée est bien dure.

#### Persil plat Cristallisé :

- Eau 500g
- Sucre 500g

Faire bouillir le sirop pour dissoudre le sucre. Laisser refroidir et y tremper des feuilles de persil plat que l'on disposera sur une feuille sulfurisée. Réserver dans un déshydrateur à 70°C pendant minimum 4h.

#### Figue braisée au brasero et rôtie au four :

Laver les figues fraîches et braiser sur le brasero légèrement et uniformément. Tailler les figues braisées en croix et mettre une cuillère de miel dans le creux de la figue taillée et y parsemer de persil ciselé. Les rôtir au four à 180°C pendant 10 minutes.

#### Montage :

Dans une assiette ronde, tirer des traits de ganache montée persil plat de façon à ce que cela ressemble à des racines. Parsemer du crumble sur la mousse et retirer l'excédent de crumble sur l'assiette. Disposer 7 points de compotée de figue persil plat, 7 cubes de biscuits Mirliton, 6 morceaux de figue fraîche caramélisée au chalumeau, quelques points de gel citron persil plat, ainsi que quelques feuilles de persil plat cristallisé. Dans une 2<sup>ème</sup> assiette, disposer la figue braisée et rôtie sur un sablé. Dans une 3<sup>ème</sup> assiette disposer sur une feuille de figue un sablé avec une quenelle de crème glacée à la feuille de figue.



Ecrit par le 18 décembre 2024



DR